

⑯ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑯ Offenlegungsschrift
⑯ DE 43 32 387 A 1

⑯ Int. Cl. 6:
A 23 F 5/26
A 23 F 5/28
// A23F 5/08

DE 43 32 387 A 1

⑯ Aktenzeichen: P 43 32 387.1
⑯ Anmeldetag: 23. 9. 93
⑯ Offenlegungstag: 30. 3. 95

⑯ Anmelder:
Poccino Espresso GmbH, 40629 Düsseldorf, DE

⑯ Erfinder:
Albrecht, Bruno, Dr., 40629 Düsseldorf, DE

⑯ Für die Beurteilung der Patentfähigkeit
in Betracht zu ziehende Druckschriften:
DE 41 03 209 C1

⑯ Verfahren zum Herstellen und Anbieten von Cappuccino

⑯ Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herstellen und Anbieten von Cappuccino-Kaffee in folgenden Schritten: Espresso-Kaffeebohnen werden sehr fein zu Pulver gemahlen, das Kaffeepulver wird mit ca. 95 Grad Celsius heißem Wasser und unter einem Druck größer als 10 bar extrahiert, der Extraktionsflüssigkeit wird Wasser zu 70% bis 98% insbesondere zu 80 bis 97% entzogen, der dickflüssigen Extraktionsflüssigkeit wird haltbare insbesondere erhitzte Milch zugegeben, die Extraktionsflüssigkeit wird in kleine luftdichte Behälter derart gefüllt, daß im Behälter ein Luftraum von einem Viertel bis einem Zwanzigstel des Gesamtvolumens verbleibt, die Behälter werden verschlossen, gelagert und transportiert, die Behälter werden vor dem Öffnen und Verbrauch geschüttelt bis im Luftraum Schaum entstanden ist und die Behälter werden geöffnet und aus dem Behälter getrunken oder in ein Trinkgefäß entleert.

DE 43 32 387 A 1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

BUNDESDRUCKEREI 02 95 508 013/128

4/28

Beschreibung

Ein echter Cappuccino besteht aus einem unter richtigen Druck, richtiger Temperatur und richtigem Espresso-Kaffee hergestellten Espresso und aufgeschäumter frischer Milch.

Es ist bekannt, Kaffee auch als Instantpulver anzubieten, wobei der Kaffee als Flüssigkeit hergestellt und getrocknet wird. Das entstandene Extraktipulver wird vom Verbraucher mit heißem Wasser aufgelöst. Durch die Pulverisierung des Kaffees gehen sehr viele Aroma/Geschmacksbestandteile verloren. Durch die Pulverisierung der Milch geht der typische Frischmilch-Geschmack verloren.

Ein ähnliches Verfahren ist auch zum Herstellen eines Cappuccino-Kaffeeipulvers bekannt, wobei dem Kaffee-Extraktipulver Milchpulver beigemischt wird. Der Verbraucher gibt wiederum heißes Wasser zu.

Das Hinzufügen von heißem Wasser insbesondere in der richtigen Menge ist für den Verbraucher umständlich. Auch hat der Verbraucher in manchen Situationen, wie während der Fahrt in einem Kraftfahrzeug oder in der Bahn kein Wasser zur Verfügung.

Aufgabe der Erfindung ist es, ein Verfahren zum Herstellen und Anbieten eines Cappuccino-Kaffees zu schaffen, bei dem der Cappuccino-Kaffee dem Verbraucher fertig in flüssiger Form jederzeit zur Verfügung steht. Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß Espresso-Kaffeebohnen sehr fein zu Pulver gemahlen werden, das Kaffeeipulver mit ca. 95 Grad Celsius heißem Wasser und unter einem Druck größer als 10 bar extrahiert. Der Extraktionsflüssigkeit wird Wasser zu 7% bis 98% insbesondere 90 bis 97% entzogen. Der konzentrierten Extraktionsflüssigkeit wird haltbare, insbesondere erhitzte Milch zugegeben. Die Extraktionsflüssigkeit wird in kleine luftdichte Behälter derart gefüllt, daß im Behälter ein Luftraum von einem Viertel bis einem Zwanzigstel des Gesamtvolumens verbleibt. Die Behälter werden verschlossen, gelagert und transportiert. Die Behälter werden vor dem Öffnen und Verbrauch geschüttelt bis im Luftraum Schaum entstanden ist und die Behälter werden geöffnet und aus dem Behälter getrunken oder in ein Trinkgefäß entleert.

Hierdurch wird ein Cappuccino-Fertiggetränk geschaffen, das der Verbraucher sofort genießen kann, ohne noch etwas einzumischen zu müssen und sich mit den "richtigen" Flüssigkeitsmengen beschäftigen zu müssen. Das Getränk steht dem Verbraucher fertig zur Verfügung wie z. B. eine Cola, Limonade oder ein Fruchtsaftgetränk.

Will der Verbraucher das Getränk heiß genießen, so wird vorgeschlagen, daß vor oder nach dem Öffnen des Behälters der Inhalt, insbesondere durch eine Mikrowelle erwärmt wird.

Ein optimaler Geschmack wird erreicht, wenn die Milch vor ihrer Zugabe mit 65 bis 80 Grad, insbesondere 70 Grad Celsius über einen Zeitraum von 1 bis 5, insbesondere 2 bis 3 Minuten erhitzt wird.

Vorzugsweise wird vorgeschlagen, daß als Behälter Flaschen, Dosen, Tüten oder Kissen aus Glas, Kunststoff, Papier und/oder Metall verwendet werden.

Ausführungsbeispiele des erfindungsgemäßen Verfahrens werden im folgenden näher beschrieben.

Espresso-Kaffeebohnen werden sehr fein zu Pulver gemahlen. Das Kaffeeipulver wird mit ca. 95 Grad Celsius heißem Wasser und unter einem Druck größer als 10 bar extrahiert. Der Extraktionsflüssigkeit wird Wasser zu 70% bis 98% insbesondere zu 90 bis 97% entzo-

gen. Der dann dickflüssigen Extraktionsflüssigkeit wird haltbare insbesondere erhitzte Milch zugegeben. Die Milch wird vor ihrer Zugabe in den Behälter mit 65 bis 80 Grad, insbesondere 70 Grad Celsius über einen Zeitraum von 1 bis 5, insbesondere 2 bis 3 Minuten erhitzt.

Das hierdurch erhaltenen Flüssigkeitsgemisch wird in kleine luftdichte Behälter nur so weit gefüllt, daß im Behälter ein Luftraum von einem Viertel bis einem Zwanzigstel des Gesamtvolumens verbleibt. Die Behälter werden verschlossen, gelagert und transportiert.

Die Behälter werden vor dem Öffnen und Verbrauch geschüttelt bis im Luftraum Schaum entstanden ist. Die Behälter werden dann geöffnet und aus dem Behälter getrunken oder in ein Trinkgefäß entleert.

Vor oder nach dem Öffnen des Behälters, kann der Inhalt erwärmt werden, insbesondere durch eine Mikrowelle.

Als Behälter werden Flaschen, Dosen, Tüten oder Kissen aus Glas, Kunststoff, Papier und/oder Metall verwendet.

Patentansprüche

1. Verfahren zum Herstellen und Anbieten von Cappuccino-Kaffee in folgenden Schritten:

- a) Espresso-Kaffeebohnen werden sehr fein zu Pulver gemahlen,
- b) das Kaffeeipulver wird mit ca. 95 Grad Celsius heißem Wasser und unter einem Druck größer als 10 bar extrahiert,
- c) der Extraktionsflüssigkeit wird Wasser zu 70% bis 98% insbesondere zu 90 bis 97% entzogen,
- d) der dickflüssigen Extraktionsflüssigkeit wird haltbare insbesondere erhitzte Milch zugegeben,
- e) die Extraktionsflüssigkeit wird in kleine luftdichte Behälter derart gefüllt, daß im Behälter ein Luftraum von einem Viertel bis einem Zwanzigstel des Gesamtvolumens verbleibt,
- f) die Behälter werden verschlossen, gelagert und transportiert,
- g) die Behälter werden vor dem Öffnen und Verbrauch geschüttelt bis im Luftraum Schaum entstanden ist und
- h) die Behälter werden geöffnet und aus dem Behälter getrunken oder in ein Trinkgefäß entleert.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß vor oder nach dem Öffnen des Behälters der Inhalt, insbesondere durch eine Mikrowelle erwärmt wird.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Milch vor ihrer Zugabe mit 65 bis 80 Grad, insbesondere 70 Grad Celsius über einen Zeitraum von 1 bis 5, insbesondere 2 bis 3 Minuten erhitzt wird.

4. Verfahren nach einem der vorherigen Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß als Behälter, Flaschen, Dosen, Tüten oder Kissen aus Glas, Kunststoff, Papier und/oder Metall verwendet werden.